

detkityumen.ru

Пирог с консервированной рыбой



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Яйцо 3 шт

Соль 0,5 ч л

Сода 1/4 ч л

Просеянная мука 3 ст л

Майонез 250 г

Сметана 250 г

Картофель 3 шт

Лук 1 шт

Консервированная горбуша или сайра 1 б

Растительное масло для смазки противня

Приготовление:

Быстрый и вкусный пирог, но очень калорийный.

Картофель отварить. У рыбы удалить крупные кости, размять вилкой. Лук мелко порезать.

Тесто: Яйца смешать с майонезом и сметаной. Добавить соль, соду и муку. Замесить жидкое тесто.

В смазанную форму для выпекания вылить половину теста. Натереть на крупной терке картофель, затем положить лук, и поверх рыба. Залить оставшимся тестом.

Выпекать пирог в нагретой до 200 градусов духовке 30-35 минут.

19.04.2017

[Alexandra42](#)

